

## ДЕГУСТАЦИОННАЯ ОЦЕНКА КАШ ИЗ ЗЕРНА ОВСА

Альбеков Х.Х., Балиев Р.Р., Асмус Я.А., студенты 4, 5 курса  
колледжа агробизнеса и агротехнологий,  
Научный руководитель – Грошева Т.Д., кандидат  
сельскохозяйственных наук, доцент  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

**Ключевые слова:** каша овсяная, хлопья быстрого приготовления, дегустация, бальная оценка

*В работе приводятся данные сравнительной дегустационной оценки каш: манной, овсяной, геркулесовой и из хлопьев быстрого приготовления. Согласно полученным данным приготовленные каши получили оценку 4 и 5 баллов по цвету, внешнему виду, запаху, вкусу.*

**Введение.** Каши находят широкое применение в детском питании, всем известна с младенчества каша манная, каша овсяная «Геркулесовая», а также пшенная и гречневая. Также каши начинают пользоваться спросом у людей в возрасте, что объясняется хорошей усвояемостью, каши имеют мягкую консистенцию и не требуют пережевывания, а с возрастом у населения возникают проблемы с зубами. Вместе с тем, каши питательны, калорийны, легко усваиваются организмом. Способы приготовления каш разные, можно готовить более калорийные каши или менее, например, на молоке или на воде, с добавлением сливочного масла или без [1, 2, 3]. Поэтому **целью исследований** явилась дегустационная оценка каш из зерна овса.

**Результаты исследований.** В дегустационной оценке участвовали студенты с 1 по 4 курс, не менее 100 респондентов. Все каши были приготовлены на молоке и перед началом дегустации, респондентов предупреждали об этом. Доступной и простой в использовании является бальная оценка приготовленных каш, результаты бальной оценки приведены в таблице.

Манная каша была взята за контрольный вариант, как классическая всем знакомая с детства каша, хотя и получается из зерна

пшеницы мягких сортов. И были приготовлены каши овсяная, Геркулесовая и из хлопьев быстрого приготовления. Торговые марки в учет не брали, в доступных торговых сетях были приобретены крупы и из них приготовлены каши.

Манная каша в зависимости от соотношения молока и крупы может быть довольно жидкой, средней густоты, густой и очень густой. Для дегустационной оценки была приготовлена не слишком густая каша, средней жидкости. Манная каша имеет беловатый цвет с легка заметными более кремовыми мелкими, как точки, включениями. Запах каши приятный, молочный, без посторонних неприятных запахов. На запах могут оказать влияние не качественное молоко, используемое для варки каши и крупа плохого качества, например, не свежая крупа длительного срока хранения. Крупа должна быть без комочков, не слежанный, без признаков увлажнения. Вкус каши получился, характерный для молочной манной каши, сладковатый и вкусный. Не пересоленный, но и не досоленный.

Кашу «Овсянка» готовили из крупы и молока, заливая в пропорции 1 к 2-м, доводили до кипения и варили в течение 40-45 минут, периодически помешивая. Зерна выбранной крупы не подвергаются термической обработке, поэтому время приготовления каши длительное, молоко имеет особенность пригорать, поэтому требует постоянного помешивания.

Овсяная каша получилась, состоящая из отдельных зерен овса в большей или меньшей степени разваримости. Каша кремового цвета. Цвет каши приятный, не отталкивающий. Приятный запах имеет каша, без резких и насыщенных запахов. Вкус каши приятный с легка заметными зернами.

Из хлопьев быстрого приготовления получилась каша довольно густа, состоящая из отдельно состоящих хлопьев. Цвет каши насыщенно-кремового цвета. Цвет приятный не отталкивающий. Запах зернистый, напоминает запах каши из зерна зерновых культур. Вкус не явно выраженный, приятный, так как были выбраны хлопья без всяких добавок. В продаже встречаются овсяные хлопья разных производителей и с различными добавками, например, ягодами, фруктами, с витаминами. Овсяные хлопья варятся намного быстрее – от 5 до 20 минут и время варки зависит от толщины хлопьев, а еще

подвергались они тепловой обработке или нет. Хлопья быстрого приготовления в пакетике – третий вид каши, который не требует варки. Ее просто заливают кипятком, и через 5 минут она готова.

Геркулесовая каша готовится из зерна овса подвергнутого плющению. Геркулесовая каша получается вязкая с отдельно заметными хлопьями, по цвету она от светлой до темно кремового окраса с отдельными более темными вкраплениями. Запах каши не явно выраженный. Вкус приятный, без особых заметных выделений.

Внешний вид манной каши и геркулесовой оценили на 4 балла, хотя считаем, она полностью соответствовала пяти бальной оценке, характерной для данных вида каш. Отмеченные каши имеют вязкую консистенцию, типичную для манной и геркулесовой каши. Четырем баллам соответствует характеристика «Типичная, однородная, малоразделистая (липковатая или жестковатая)».

**Таблица – Бальная оценка каш**

Виды каш	оценка каш в баллах (1-5)			
	Внешний вид	Цвет	Запах	Вкус
Манная (контроль)	4	4	5	4
Овсяная из цельного зерна овса	5	5	5	5
Из хлопьев быстрого приготовления	5	5	5	4
Геркулесовая	4	4	4	5

По цвету наивысший бал (5) получили каша овсяная и из хлопьев быстрого приготовления, что соответствует цвету из данного вида круп. Манная каша и геркулесовая каша получили по 4 балла, что соответствует характеристике из таблицы «Типичный для данного вида крупы, однотонный, слегка потемневший (или посветлевший)».

При оценке запаха каш, впрочем, как и отдельных круп, не должно быть посторонних запахов, не допускается затхлого запаха, тем более запаха плесени и других неприятных запахов. Все испытуемые каши получили наивысший бал, равный 5, кроме геркулесовой, который респонденты оценили на 4 балла.

Вышеотмеченные признаки – вид каши, цвет, запах являются предварительными в оценке и больше визуальными. После

предварительной органолептической оценки оценивается вкус каши. По вкусу высший балл 5 получили каша овсяная и геркулесовая.

**Заключение.** Продукты из овса направлены на укрепление организма не только человека, но и животных, поэтому их необходимо иметь в своем рационе всем.

### **Библиографический список:**

1. Зенкова А.Н. Овсяная крупа и хлопья – продукты повышенной пищевой ценности /А.Н. Зенкова, И.А. Панкратьева, О.В. Политуха // Хлебопродукты. – 2012. – №11. – С. 60-62.

2. Игорянова Н.А. Новые свойства овса с позиции здорового питания / Н.А. Игорянова, Е.П. Мелешкина, С.Н. Коломиец // Научно-инновационные аспекты хранения и переработки зерна. – М.: ИД «Типография» Россельхозакадемии, 2014. – С. 103-105.

3. Ушаков Т.И. Овёс и продукты его переработки / Т.И. Ушаков, Л.В. Чиркова // Статья опубликована в журнале: Хлебопродукты. – 2015. – №11. – С.49-51. – <https://vniiz.org> > science > publication > article-109

## **OAT GRAIN CEREAL TASTING EVALUATION**

**Albekov H.Kh., Baliev R.R., Asmus Y.A.**

**Keywords:** *oatmeal porridge, instant cereal, tasting, ball rating*

*The paper provides data on the comparative tasting assessment of cereals: semolina, oatmeal, herculean and instant cereal. According to the data obtained, the prepared cereals received a score of 4 and 5 points in color, appearance, smell, taste.*